Char-Broil TRU INFRARED

GUÍA DEL PRODUCTO

MODELO

12601559-A1 12601688-A1
12601578-A1 14601877-A1

ELECTRIC PATIO BISTRO 240

Número de serie

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-888-430-7870

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EXTERIORS

Use sólo con GFI (interruptor de fallo de tierra) del circuito protegido.

©2013 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.
©2013 Assembly instructions. ©2013 Assemblée des instructions. ©2013 Instrucciones de ensamblado.
09/05/13 • 42805158

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía 1
Medidas importantes de seguridad 12
Símbolos de seguridad 12
Medidas de precaución en general 13
Uso y mantenimiento 13
Seguridad con los alimentos.....15
Garantía limitada 16
Lista de piezas 17
Diagrama de piezas 18
Ensamblado 19-29
Resolución de problemas 32
Tarjeta de inscripción 35

Este manual de instrucciones contiene información importante,necesaria para el uso seguro delaparato.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa aparatos eléctricos, es importante tomar precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

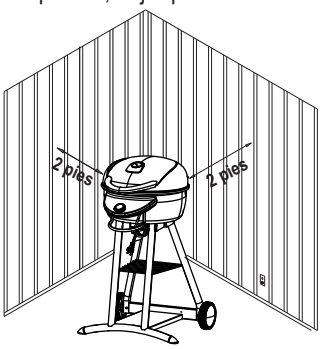
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el regulador ni el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar a los niños cuando usen un aparato o si éste se usa cerca de ellos.
- Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo use, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
- No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si falla o si ha sufrido algún daño. Devuélvalo al centro de servicios más cercano para su examen, reparación o ajuste. Llame al centro de servicios a parrillas para pedir un cable o regulador de repuesto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de mesas o de reposteros, ni lo coloque toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores a gas o eléctricos calientes, ni sobre hornos calientes.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el aparato con fines para los que no fue diseñados.
- Use únicamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).
- Para evitar que salpique agua la parrilla, o que se caiga al agua, no lo use a menos de 10 pies de distancia de piscinas, estanques u otras masas de agua.
- Mantenga en todo momento secos y alejados de la lluvia a la parrilla y al regulador eléctrico.
- Para conectar el regulador, enchúfelo primero en la parrilla, verifique que esté en la posición de APAGADO, luego enchúfelo al tomacorriente. Para desenchufarlo, gire el regulador a la posición de APAGADO, desconéctelo del tomacorriente, luego retire el regulador de la parrilla.
- Desconecte la parrilla cuando no la use, o antes de moverla.
- No saque nunca el enchufe con pata de conexión a tierra ni use un adaptador con dos patas.
- Mantenga los enchufes eléctricos secos y levantados del suelo.
- Guarde el regulador bajo techo cuando no lo use.
- No use rociadores de agua ni de ningún otro líquido para limpiar la parrilla sin desconectar primero el regulador eléctrico y retirar el elemento calefactor.
- No se debe usar en este aparato materiales combustibles como briquetas de carbón vegetal.
- Enchúfelo únicamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Medidas de precaución en general

1. No toque las superficies calientes sin la debida protección de las manos. Use las asas y las perillas instaladas para la operación.
2. Nunca deje la parrilla sin atender cuando esté encendida.
3. No deje que los niños se acerquen a la parilla, tanto cuando esté caliente como cuando esté fría.
4. Use utensilios de mango largo para asar a la parrilla.
5. Antes de mover, limpiar o guardar la parrilla, deje que se enfríe.
6. Instale la parrilla a 2 pies de distancia de las paredes y de las barandas.



7. Sólo para uso doméstico, al aire libre. No la use en interiores ni con fines comerciales.
8. Cuando use la parrilla, no use ni guarde gasolina, queroseno ni otros líquidos inflamables a menos de 20 pies de distancia de la parrilla.
9. Cuando no use la parrilla, guárdela en un área protegida contra las inclemencias del tiempo o cúbrala con la funda cuando no la use, y guarde el regulador eléctrico bajo techo cuando no lo use.
10. Use únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
11. Es responsabilidad de la persona que arme la parrilla o del propietario, el armar, instalar y mantener la parrilla.

Medidas de seguridad para el uso de cables de prolongación

- Para un mejor funcionamiento de la parrilla, le recomendamos que no use cables de prolongación.

Si tiene que usarlos, por su propia seguridad:

- Use únicamente un enchufe con pata de conexión a tierra (de 3 patas), con un régimen nominal de 15 amperios o mayor, aprobado por UL, marcado con una W-A y con una etiqueta que indique que es “Adecuado para artefactos eléctricos de uso al aire libre”.
- Use el cable de prolongación más corto que sea necesario. No conecte juntos 2 o más cables de prolongación. Puede usar un cable de prolongación de calibre 12 o 14, de 50 pies de longitud o menor.
- Mantenga las conexiones secas y levantadas del suelo.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de la encimera de las mesas o de otros lugares donde los niños puedan jalarlos o tropezarse con ellos.

Interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra

- Desde 1971, el reglamento nacional de instalaciones eléctricas o National Electric Code (NEC, por sus siglas en inglés) exige el uso de dispositivos con interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra en todo circuito eléctrico al aire libre.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, ésta debe ser inspeccionada por un electricista calificado para determinar si está protegida por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.
- No use este aparato si el circuito no está protegido por un GFI.
- No enchufe este aparato en un circuito eléctrico bajo techo.

ADVERTENCIA

Tenga cuidado al usar la parrilla. Recuerde que debe leer y comprender toda la información y las medidas de protección contenidas en este manual antes de usar la parrilla.

Uso y mantenimiento de la parrilla

Antes de usar la parrilla:

- Retire todas las etiquetas de ventas y todo el material de embalaje de la parrilla. No use herramientas afiladas para retirar las etiquetas adheridas.
- Lave la parrilla de cocción con agua jabonosa tibia, enjuáguela y séquela bien.

Antes de usar la parrilla:

- Use la parrilla únicamente sobre superficies firmes y niveladas para evitar que se vuelque.
- Para evitar que se activen los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, mantenga seco el regulador eléctrico y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Verifique que el recipiente para la grasa esté vacío e instalado debajo del orificio de drenaje.
- Para evitar que la comida se adhiera, aplique generosamente una capa de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a la parrilla de cocción. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

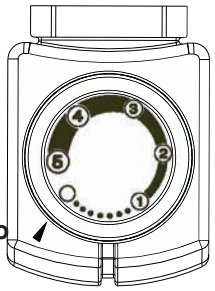
Para encender la parrilla:

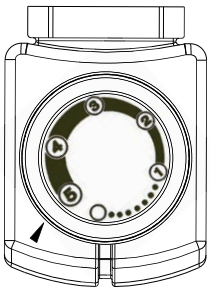
- Verifique que el regulador eléctrico esté girado en sentido contrario a las agujas del reloj hasta laposición de APAGADO.
- Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés). Si es necesario usar un cable de prolongación, consulte en la página 3 la sección titulada “Uso y protección de los cables de prolongación

Para calentar previamente la parrilla:

- Mantenga cerrada la tapa.
- Precaliéntela para dorar, durante unos 15 o 20 minutos con el regulador graduado a la posición **ALTO**. (Vea la siguiente ilustración)

- **Cuando se alcance la temperatura máxima indicada por la perilla de graduación,se apagará la luz del regulador. Esta luz se encenderá y apagará en forma alternada durante el uso.**





Alinee la graduación de la perilla del regulador con la luz/el puntero de la caja del regulador, como se ilustra

PELIGRO

En caso de incendio, apague el regulador, desconecte la parrilla del tomacorriente y deje que se apague el fuego. No use agua para apagar un incendio en éste ni en ningún otro aparato eléctrico.

Para evitar descargas eléctricas, antes de retirar el elemento calefactor y limpiar la parrilla, desconecte el cable eléctrico y retire el regulador eléctrico a la parrilla No sumerja nunca el regulador ni el elemento calefactor en ningún líquido.

Para evitar la posibilidad de sufrir quemaduras, verifique que la parrilla esté fría antes de retirar o de limpiar el regulador eléctrico y el elemento calefactor.

ADVERTENCIA

No use utensilios afilados ni puntiagudos para limpiar la parrilla. Este tipo de utensilios de limpieza pueden rasgar o perforar el protector de aislamiento.

No use productos de limpieza abrasivos para hornos ni cepillos de metal para limpiar la rejillas revestidas de porcelana ni el cuerpo de la parrilla, porque dañarán el acabado.

Cambie los protectores de aislamiento dañados únicamente por repuestos certificados por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.

Para asar a la parrilla:

- Para mejores resultados, cocine con la tapa puesta en la parrilla, para conservar el calor y lograr un nivel de cocción completo.
- El medidor de temperatura de la tapa indica la temperatura aproximada en el interior de la parrilla.
- La graduación del regulador para los diferentes tipos de comida depende de las condiciones en que se cocina y de las preferencias personales del cocinero.

Para apagar la parrilla:

- Gire completamente la perilla del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de APAGADO.
- Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
- Retire de la parrilla la perilla del regulador y guárdela bajo techo.

Para limpiar el regulador eléctrico y el soporte del elemento calefactor:

- Para limpiar la caja del regulador, frótela con un paño mojado con una solución de detergente suave o con agua jabonosa caliente.
- No es necesario limpiar el elemento calefactor. Si embargo, puede limpiar el soporte del elemento con un paño mojado con una solución de detergente suave o con agua jabonosa caliente.
- Antes de usar el regulador eléctrico y elemento calefactor, séquelos.

Consejos de seguridad

- La bandeja de grasa debe ser insertado en aparato y vaciado después de cada uso.
- Si usted tiene un aparato problema consulte la sección "Solución de problemas de la Sección".
- Limpie la parrilla con frecuencia, preferiblemente después de cada cookout. Si una cerda cepillo se utiliza para limpiar toda la parrilla de las superficies de cocina, garantizar que no se suelta cerdas permanecen en las superficies antes de la cocción asar a la parrilla. No se recomienda para limpiar superficies de cocina mientras que la parrilla está caliente.

Cómo controlar el fuego producido por la grasa:

Siga las siguientes medidas de precaución para controlar los fuegos producidos por la grasa:

- Limpie la grasa de la parrilla; las probabilidades de que se produzca un incendio son mucho mayores cuando la grasa se acumula.
- Recorte la grasa excedente de la carne y use cortes menos grasos parareducir las probabilidades de que se produzca un incendio debido a la grasa.
- Si se producen llamaradas mientras cocina, reduzca la graduación en el regulador ycierre la tapa.
- Si las llamaradas continúan, lleve el regulador a la posición de APAGADO (OFF) y desenchufeel cable de suministro eléctrico.
- Limpie el tazón de porcelana ubicado debajo del elemento calefactor al menosuna vez por temporada, con mayor frecuencia si el uso es intensivo.

Cómo limpiar la parrilla:

La acumulación excesiva de grasa quemada y de partículas de comida reducen el desempeño de la parrilla. Para que funcione óptimamente:

- Limpie el protector inferior de aislamiento al menos una vez por temporada, pero con mayor frecuencia cuando la use a menudo.
- Se logran mejores resultados eliminando con un cepillo la acumulación de partículas de comida y a través del orificio de drenaje ubicado en el fondo de la parrilla.
- Con un cepillo de cerdas de plástico o de bronce y un detergente suave o agua jabonosa caliente, refriegue moderadamente la superficie del protector inferior de aislamiento.
- Limpie regularmente las rejillas revestidas de porcelana con agua jabonosa tibia o con una solución de bicarbonato de soda y agua. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- Limpie la tapa y el cuerpo revestido de porcelana con un producto de limpieza no abrasivo. Use crema de tártaro para las manchas difíciles.

Cómo guardar su parrilla:

- Limpie la parrilla de cocción.
- Retire el regulador eléctrico de la parrilla. Guárdelo bajo techo.
- Guarde la parrilla en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo o cúbrala con la funda cuando no la use.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA

Para usar su aparato en forma segura y para evitar lesiones graves:

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del consumidor de armar correctamente el aparato o de operarlo de manera segura.
- Cuando cocine, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estableen un área libre de material combustible.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas lejos del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado para usarse como calefactor y nunca debería usarse como tal.
- Este aparato está caliente durante su uso y después de él. Usemanoplas o guantes para horno con aislamiento yutensilios para asar a la brasa con mango largo para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos durante su cocción.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables
- Use el aparato únicamente en espacios bien ventilados.

Para personas que viven en apartamentos:

- Pídale al administrador que le indique cuáles son los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas eléctricasen su edificio de apartamentos. Use el aparato sólo según lo permitido.

ADVERTENCIA

- **Poner a fuego la grasa con el cierre de la tapa no es posible. Este aparato está bien ventilado y por razones de seguridad.**
- **No deje aparato desatendido mientras quema de residuos de alimentos. Aparato si no se ha limpiado con regularidad, un incendio se puede producir la grasa que puede dañar el producto.**

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para más información llame: Carnes y Aves del USDA en 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC
O E-mail: mphotline.fsis @ usda.gov
O visite el sitio web del USDA en www.fsis.usda.gov

Bandeja para la grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en **www.charbroil.com**.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las presas de ave preparadas en el aparato suele dorarse rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- **Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.**
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- **Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.**

Temperaturas internas de cocción recomendadas por USDA

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160° F
Pavo, pollo	165° F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145° F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165° F
Trozos de ave	165° F
Pato y ganso	165° F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	145° F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Elemento y termostato	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	
Tapa para parrilla	90 días de fecha de compra *	

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requerira retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PIEZAS

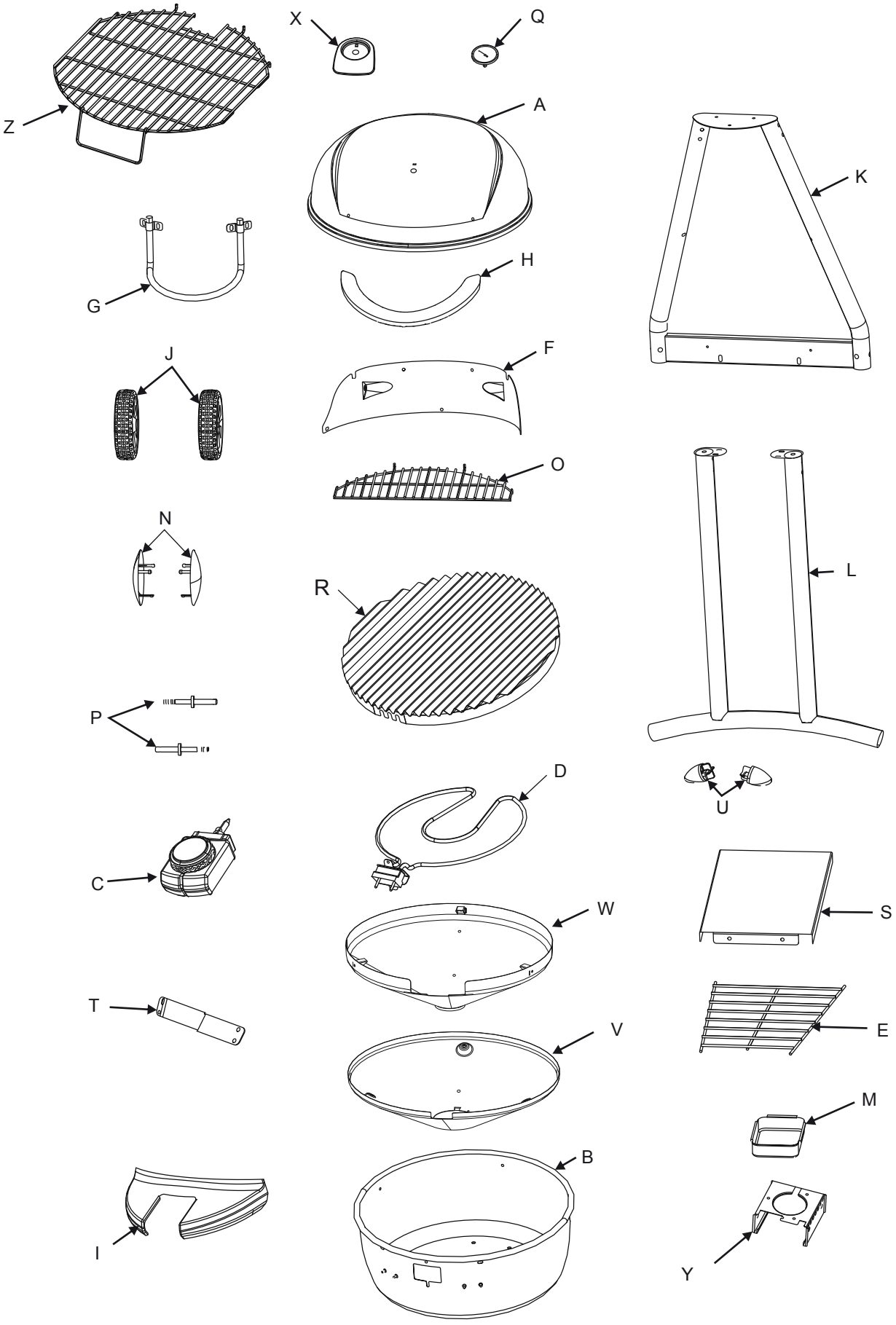
Llave	Qty	Descripción
A	1	Parilla Tapa
B	1	Parte inferior del cuerpo
C	1	Controlador
D	1	Elemento de montaje
E	1	Alambre de platforma
F	1	Viento escudo
G	1	Toalla Barra
H	1	Mango Tapa
I	1	Caja de control
J	2	Rueda
K	1	Piernas traseras asamblea
L	1	La pata delantera asamblea
M	1	Engrase la bandeja
N	2	Tapacubos
O	1	Calentamiento platforma
P	2	Eje

Llave	Qty	Descripción
Q	1	Indicador de calor
R	1	Ralle de Cocina
S	1	Cesta de platforma
T	1	Cesta Soporte
U	2	Gorro pierna
V	1	Escudo de calor
W	1	Reflector interior
X	1	Bisel
Y	1	Guia de engrase la bandeja
Z	1	Rejilla ahumadora, parrilla eléctrica

no muestra

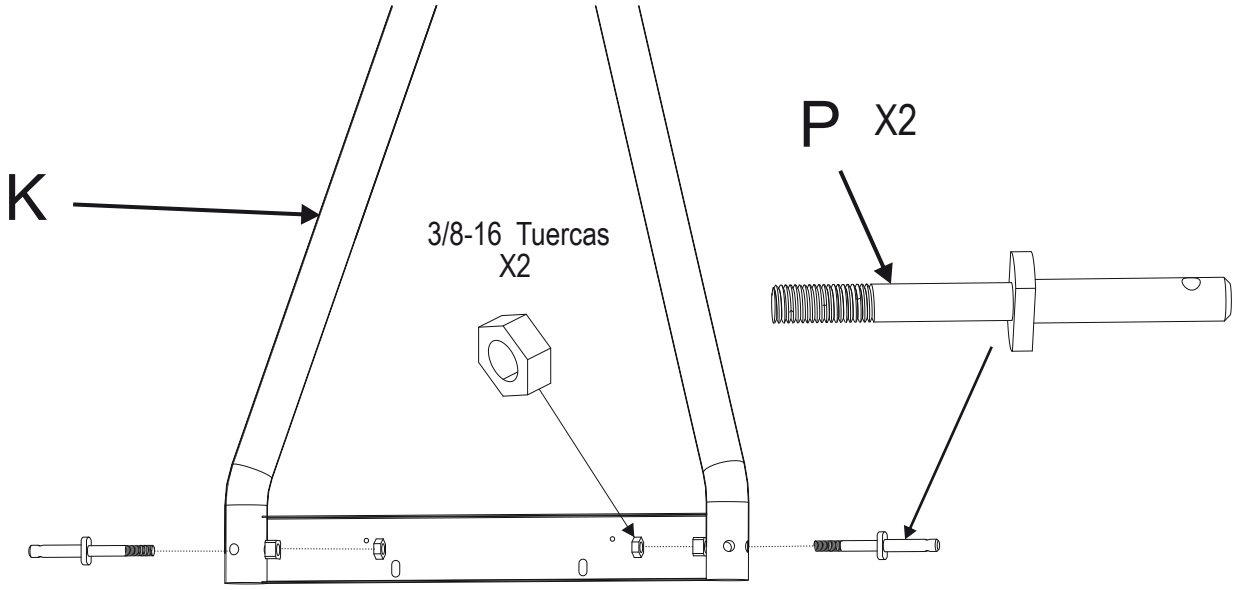
…	1	Tapa para parrilla, parrilla eléctrica
…	1	Paquete de hardware
…	1	Guía del producto, Inglés, Francés, Españo
…	1	Guía de la parrilla, Inglés, Francés
…	1	Guía de la parrilla, Español, web sólo

DIAGRAMA DE PIEZAS

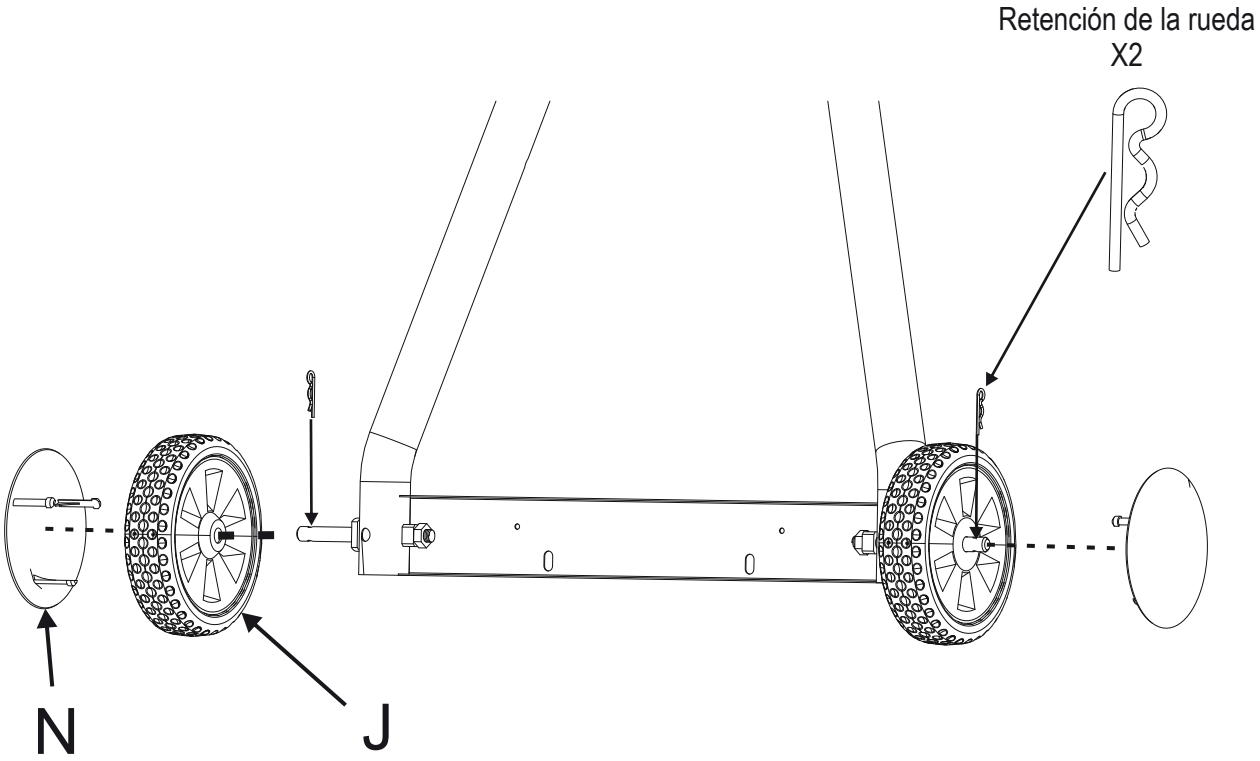


ENSAMBLADO

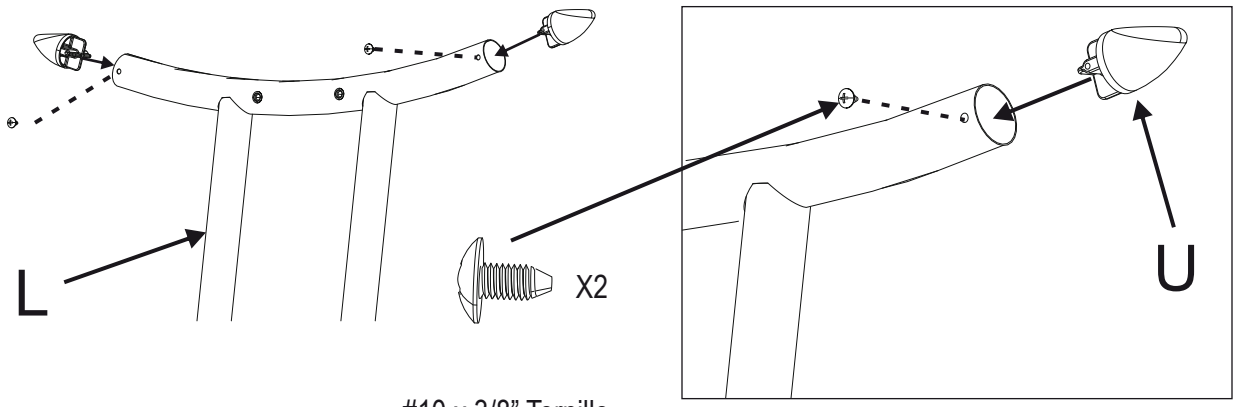
1



2



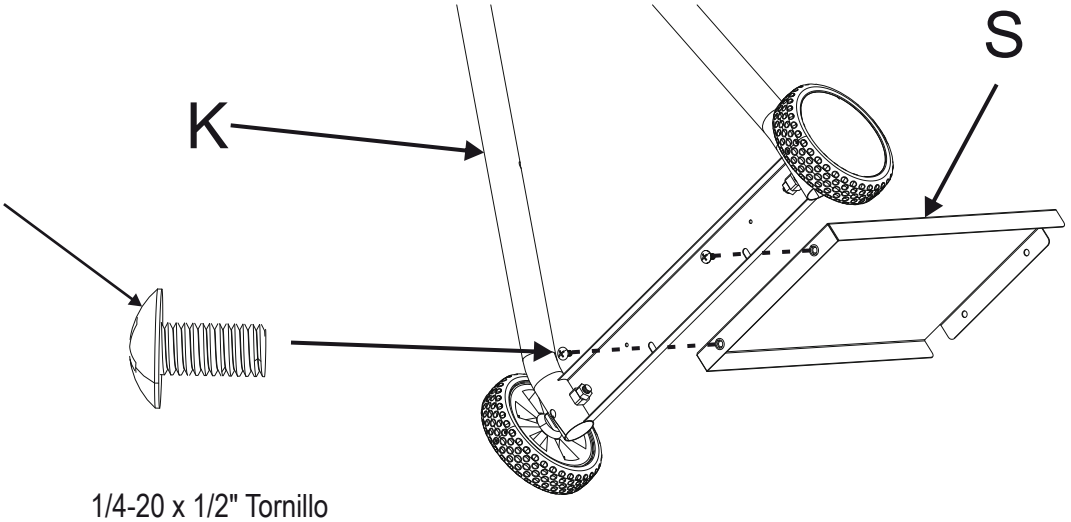
3



#10 x 3/8” Tornillo

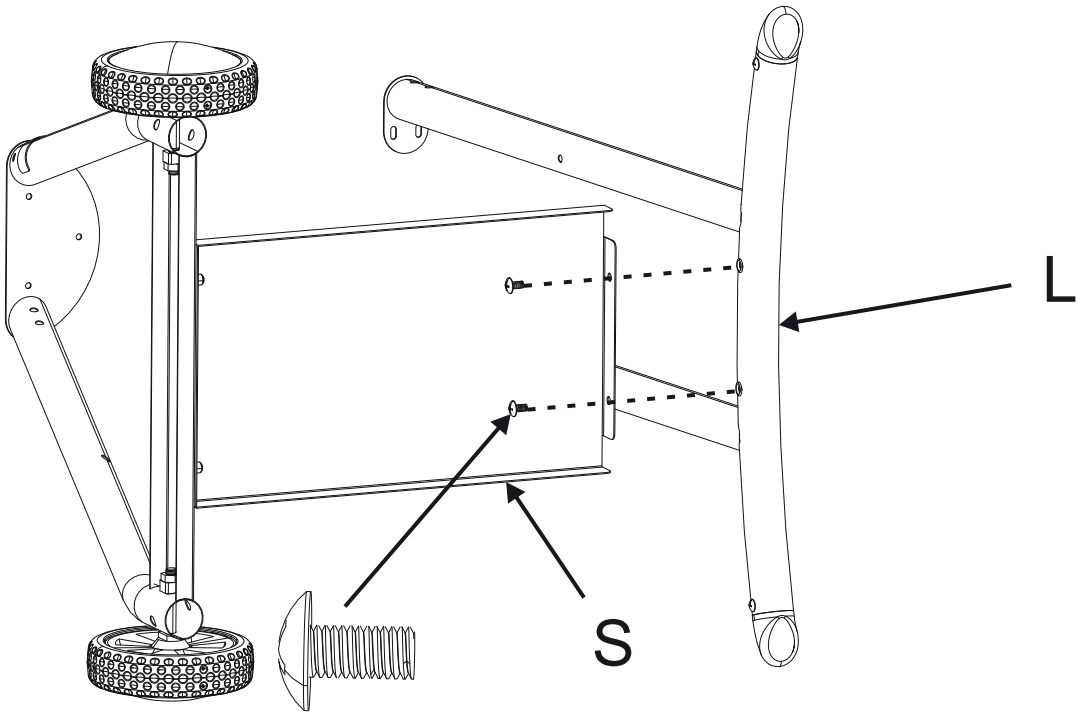
4

Después del montaje de compra, si su carro no se sienta nivel, el uso de estos tornillos para ajustar el carro.



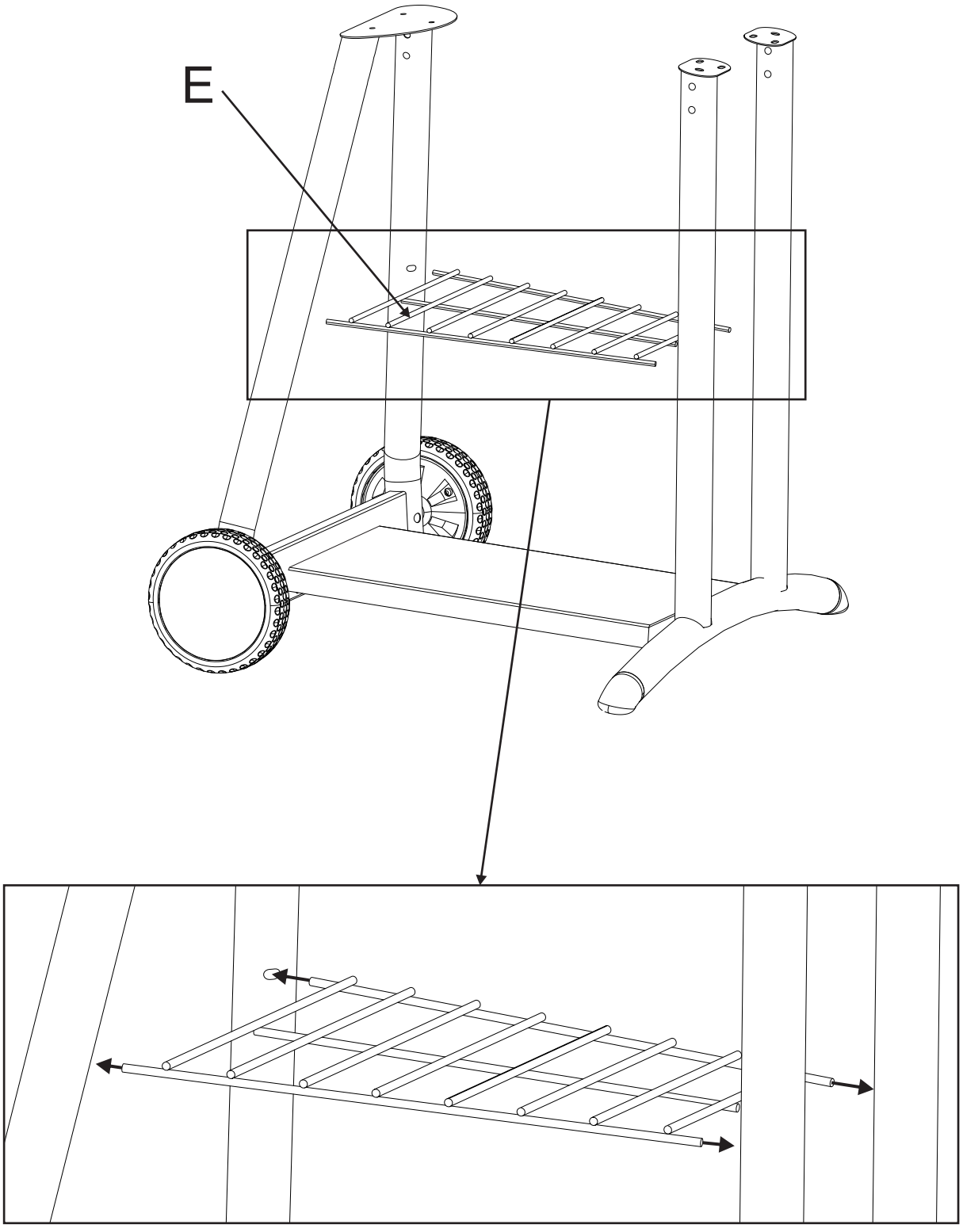
1/4-20 x 1/2" Tornillo
X2

5

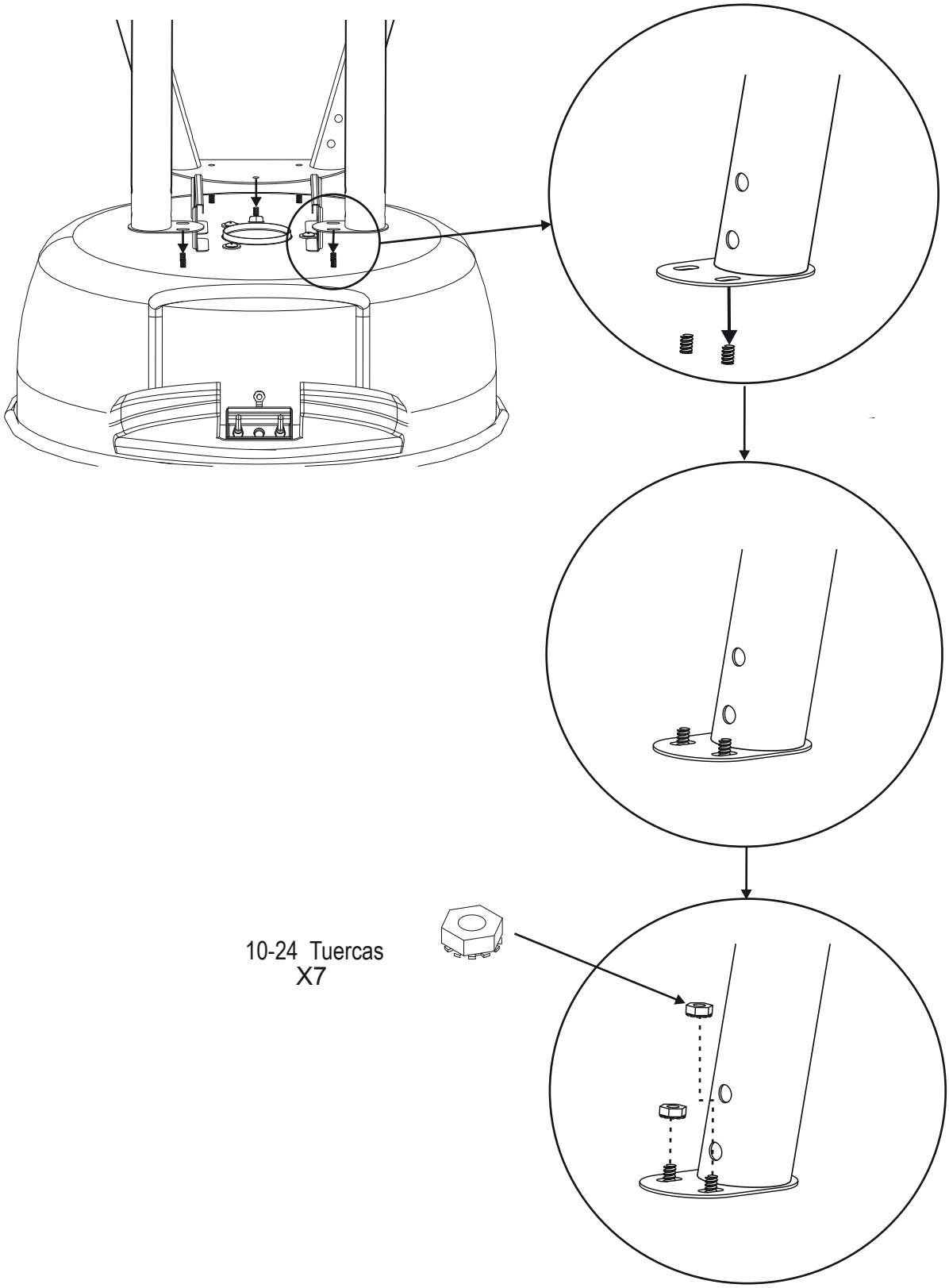


1/4-20 x 1/2" Tornillo
X2

6

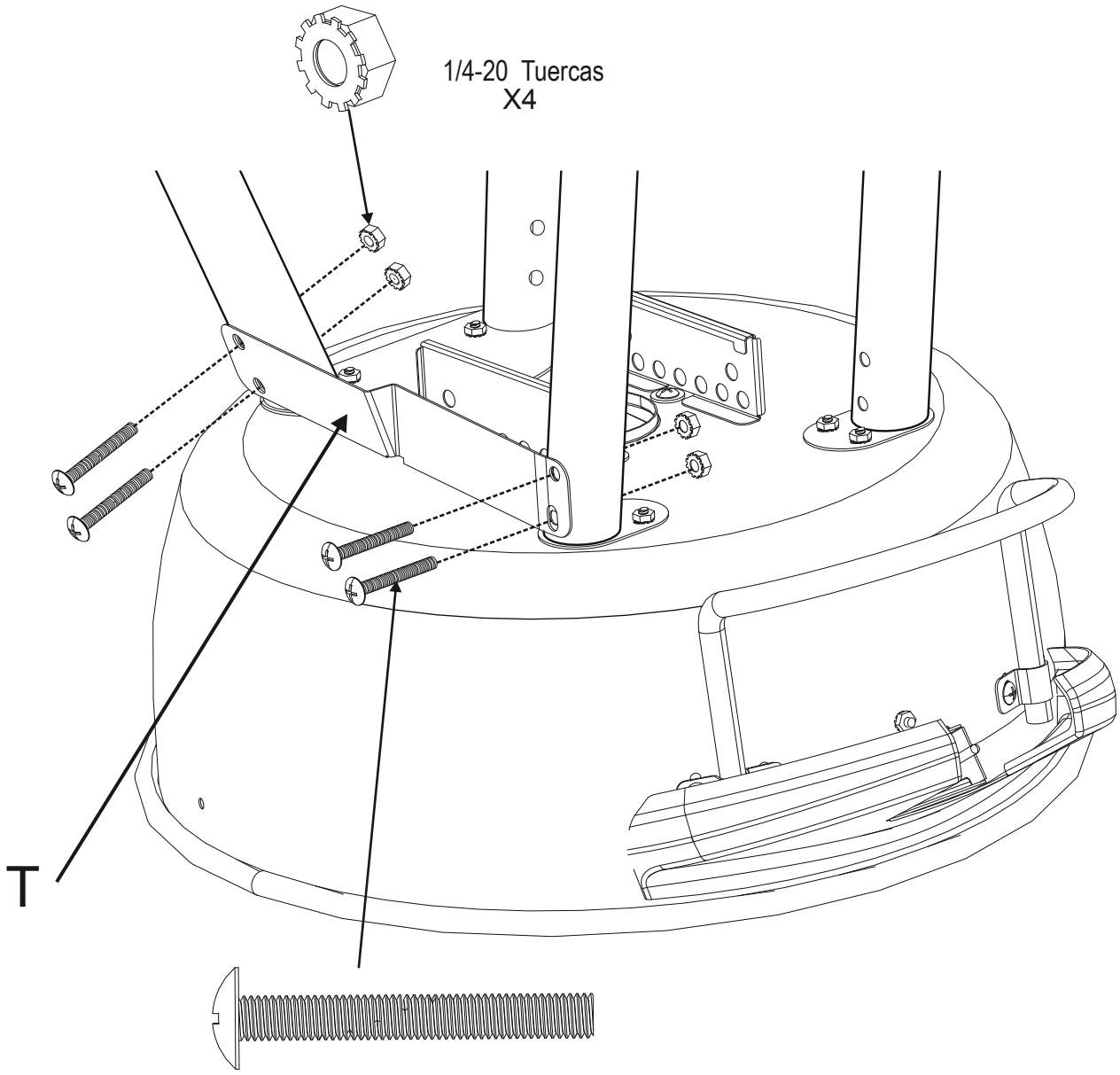


7

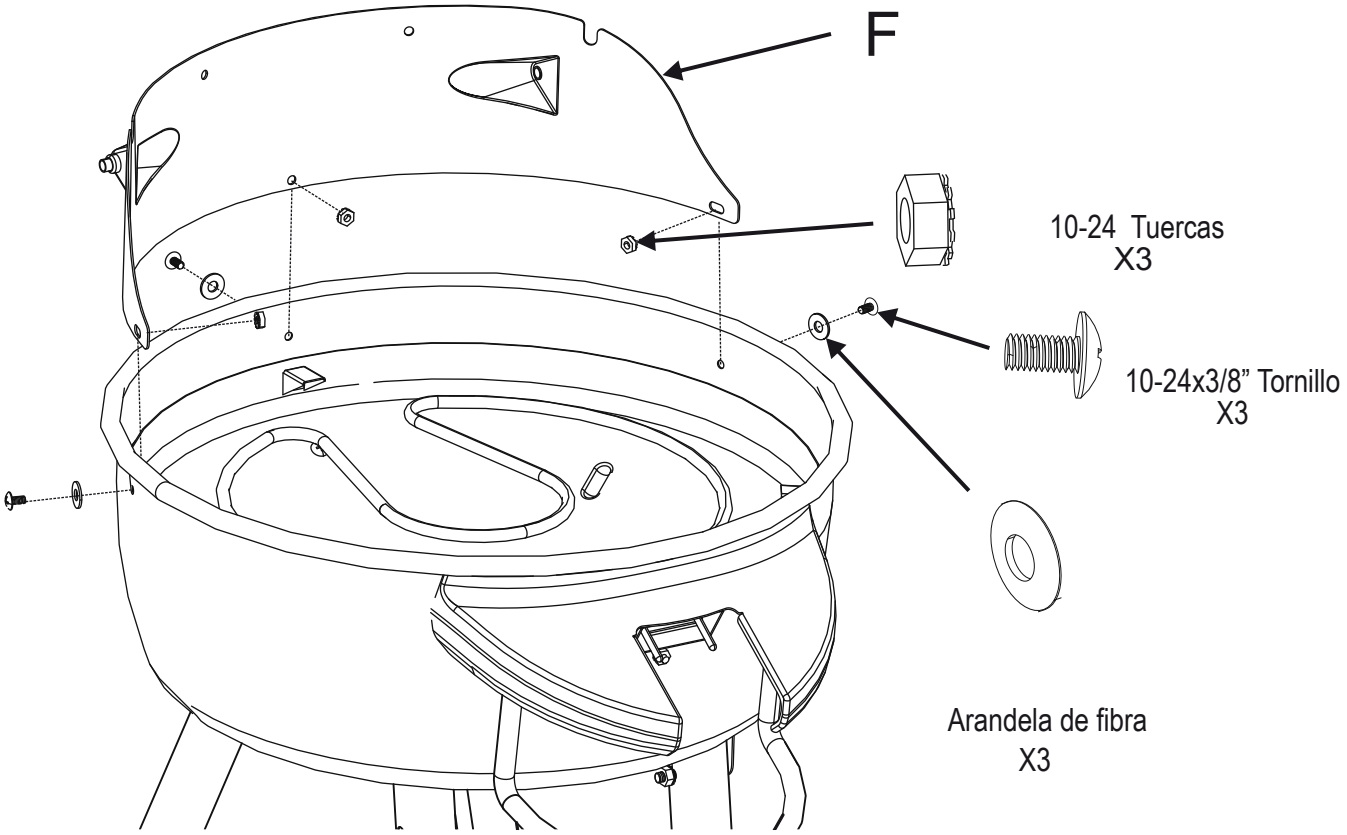


10-24 Tuercas
X7

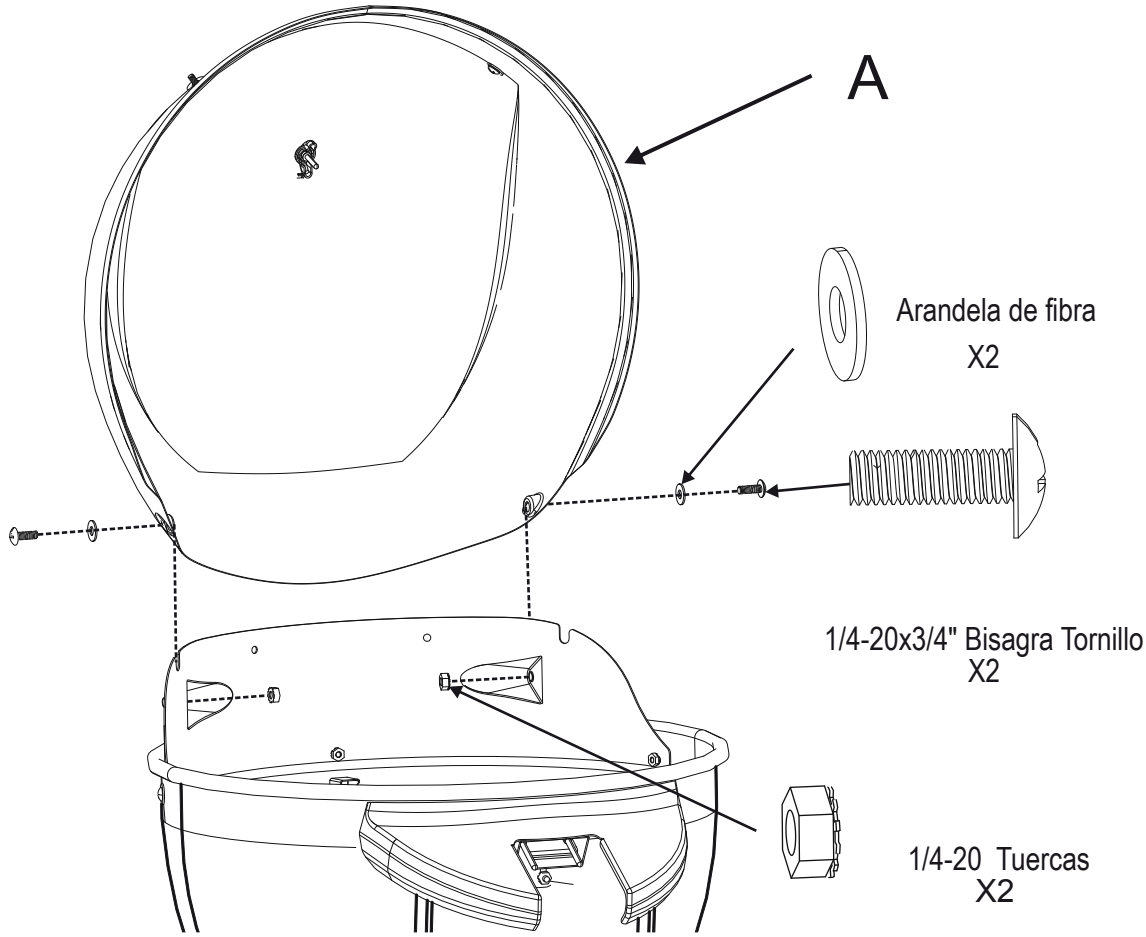
8



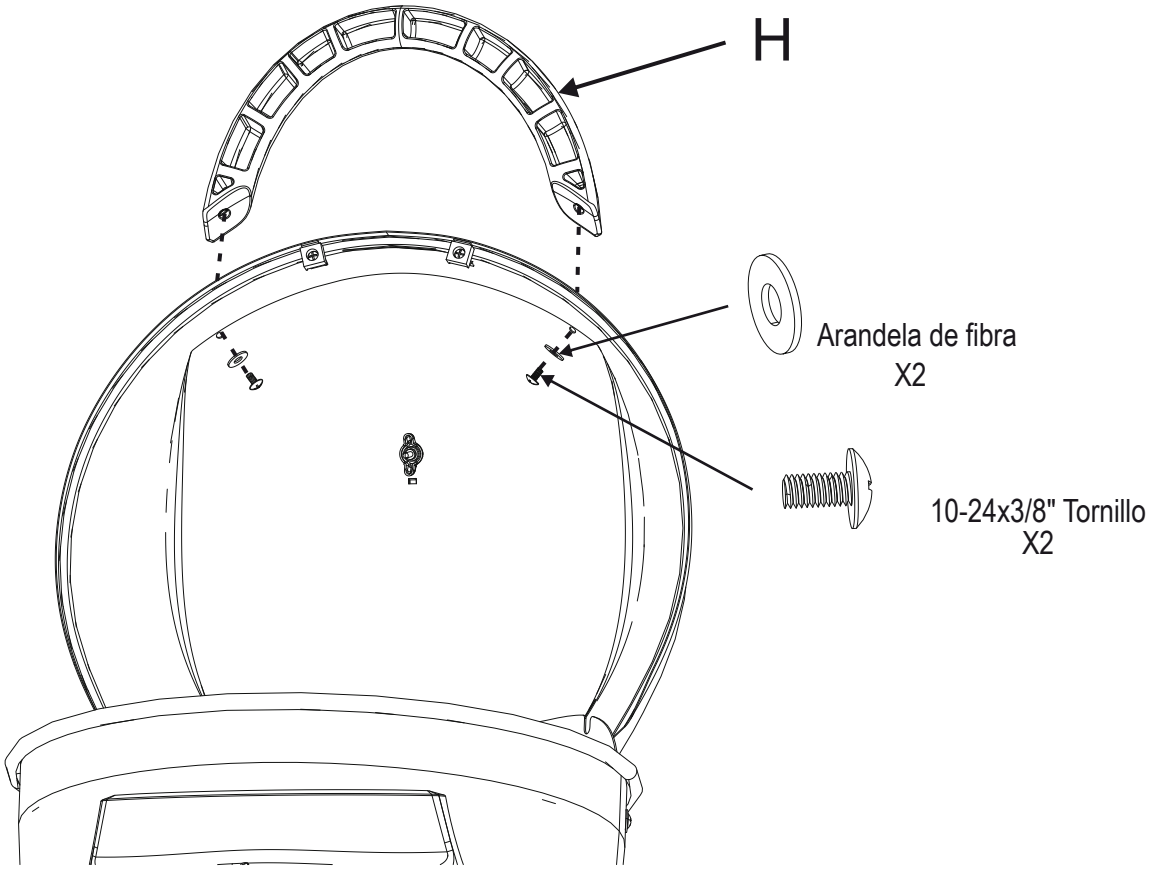
9


F
10-24 Tuercas
X3
10-24x3/8” Tornillo
X3
Arandela de fibra
X3

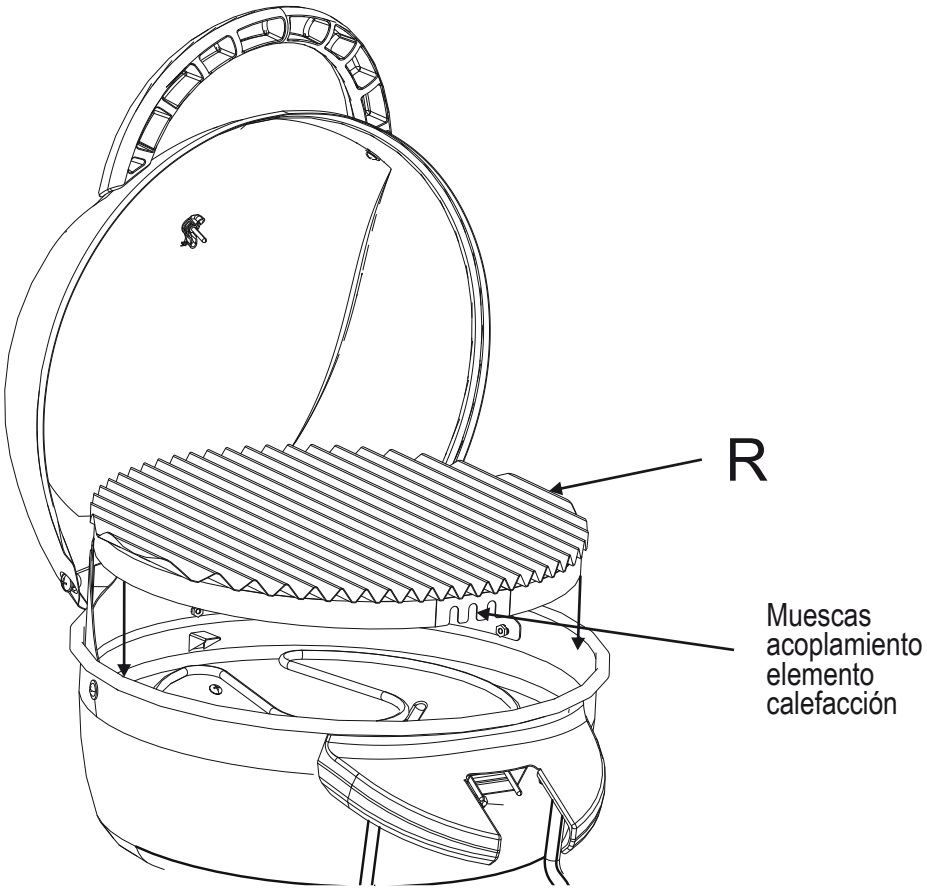
10


A
Arandela de fibra
X2
1/4-20x3/4" Bisagra Tornillo
X2
1/4-20 Tuercas
X2

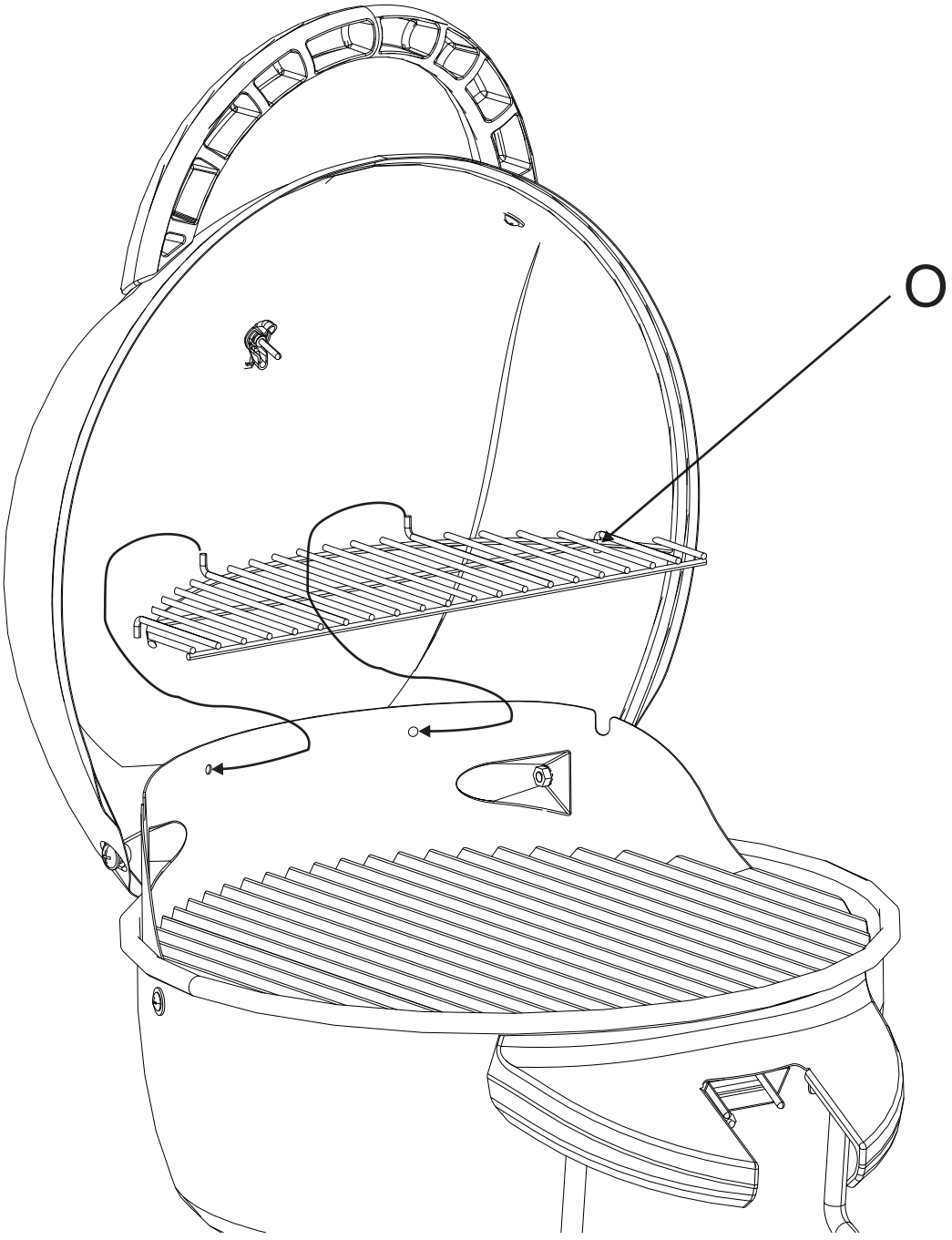
11


H
Arandela de fibra
X2
10-24x3/8" Tornillo
X2

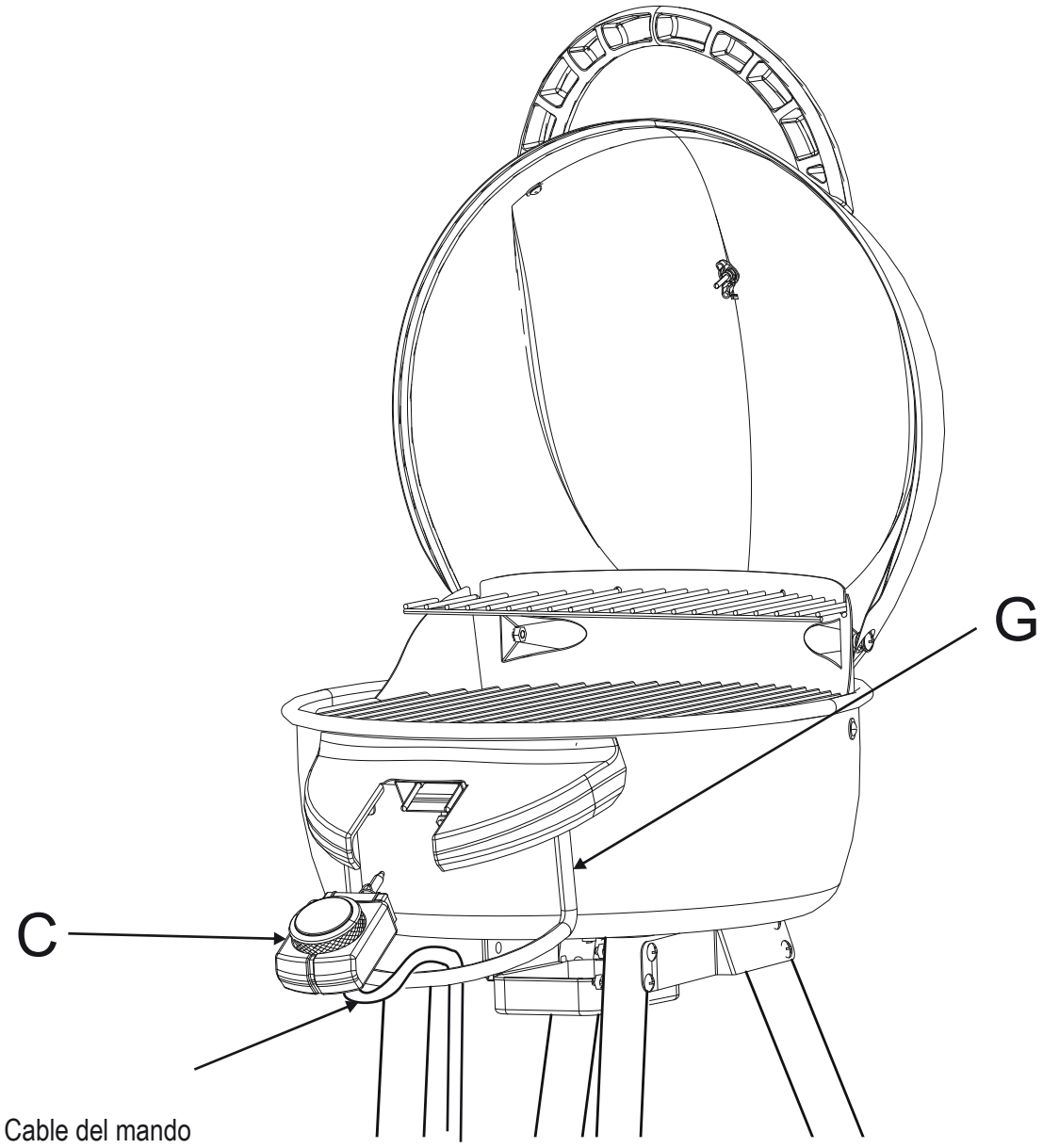
12


R
Muescas
acoplamiento
elemento
calefacción

13

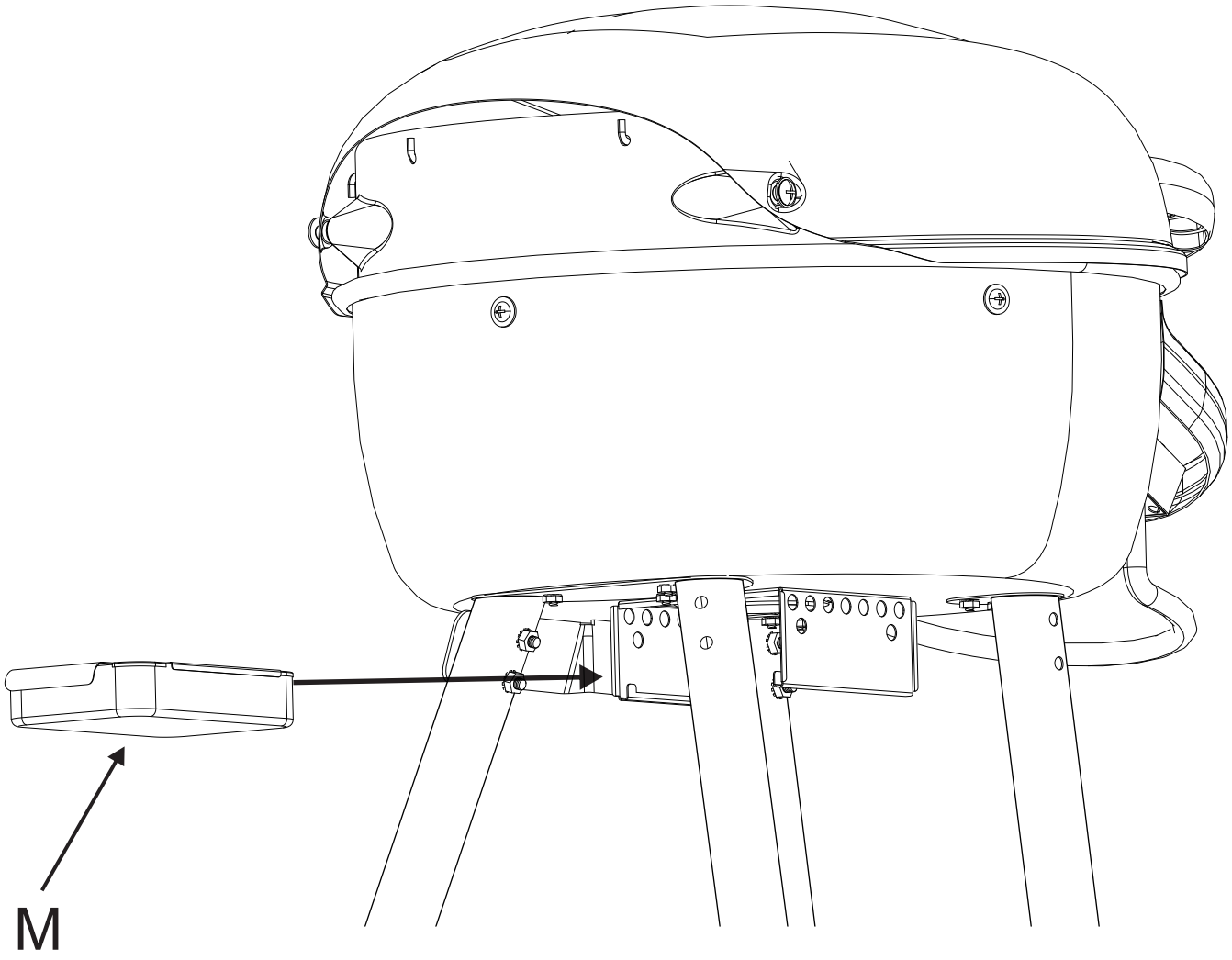


14



Asegúrese de que la ruta del cable del mando detrás de la barra de toalla al instalar el controlador. El mando de control debe estar mirando hacia arriba a medida que la participación del Consejo de la controladora en el receptáculo. Empuje el controlador en todo el camino hasta que oiga un clic, esto garantizará su controlador está instalado correctamente.

15

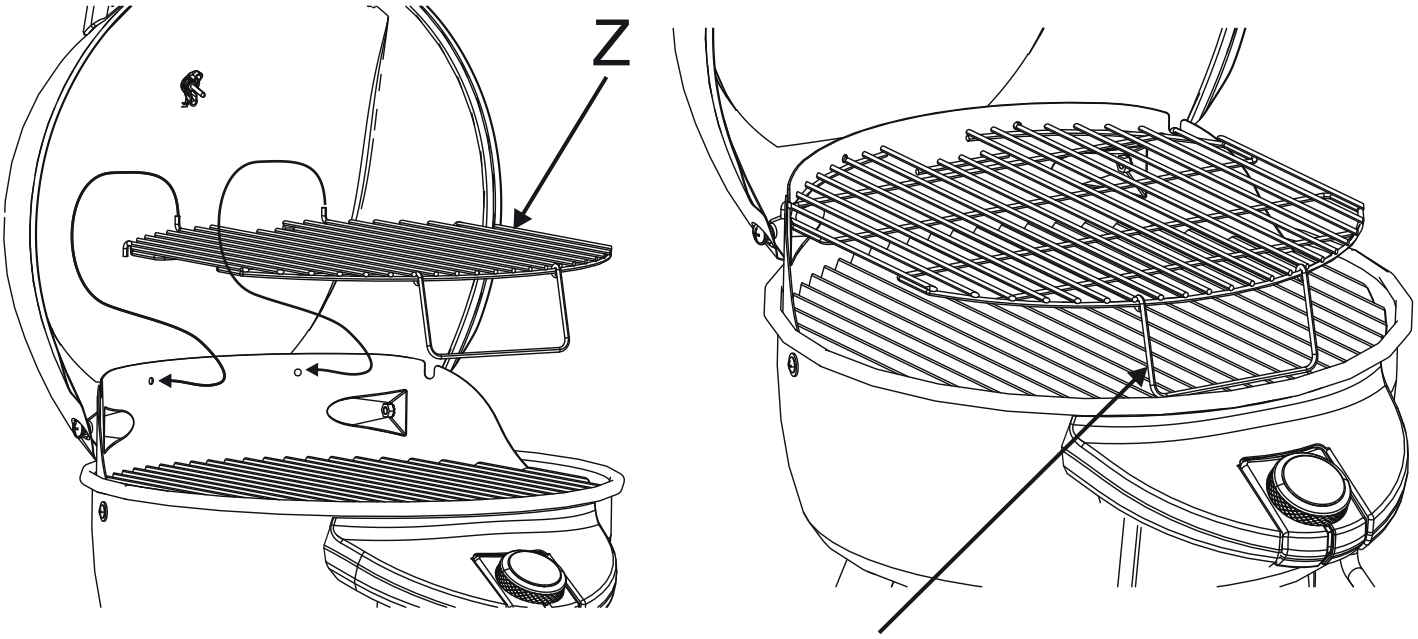


Uso de su rejilla ahumadora

Retire la rejilla para calentar
Extienda de 1 a 1.5 tazas de troceados de madera uniformemente a lo largo de la rejilla de cocción

- No use más de 1.5 tazas de troceados de madera
- No apile los troceados de madera en un montón
- Los troceados de madera secos y empezarán a ahumar en unos pocos minutos
- Si los troceados de madera se remojan en agua, tomará más tiempo antes que empiecen a ahumar

Instalación de la rejilla ahumadora



Asegúrese que la pata plegable esté posicionada como se muestra para que sirva de soporte a la rejilla ahumadora.

Precaliente la parrilla de 15 a 20 minutos o hasta que los troceados de madera empiecen a ahumar, en la configuración 5, con la tapa de la parrilla cerrada
Prepare y sazone la comida según desee
Abra la tapa de la parrilla y coloque la comida en la rejilla ahumadora y cierre la tapa de la parrilla
Cocine como desee para que quede en el punto deseado

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
La parrilla no calienta	• El regulador está apagado. • No hay electricidad. • Cambie el regulador o el elemento calefactor si están defectuosos.	• Gire la perilla del regulador hasta la graduación máxima. • Verifique que regulador esté plenamente asentado en el soporte del elemento calefactor y que la parrilla esté correctamente enchufada en el tomacorriente. • Verifique que no estén activados los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, ni el interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI). Reposiciónelos o cámbielos si es necesario. • Pruebe usar otro tomacorriente. • Cambie el regulador o el elemento calefactor.
Se activa el disyuntor del circuito o se quema el fusible	• Aumento transitorio de la tensión. • Hay otro aparato enchufado en el mismo circuito que el de la parrilla. • Hay humedad o agua en el regulador o en las conexiones eléctricas. • Cable o conexiones eléctricas dañadas.	• Gire el regulador a la posición de APAGADO antes de enchufarlo al tomacorriente. • No enchufe otros aparatos eléctricos en el mismo circuito. • Mantenga secos el regulador y todas las conexiones eléctricas. No haga funcionar la unidad cuando llueva. • Cambie el regulador o el cable de prolongación si están dañados.
La parilla no cocina adecuadamente	• La parrilla no está tapada. • La temperatura de precalentamiento es insuficiente o el regulador está graduado a una temperatura demasiado baja. • Cable de prolongación inadecuado. • Acumulación excesiva de grasas o de residuos en el protector de aislamiento.	• Tape la parrilla mientras esté cocinando. • Precaliente la parrilla durante unos 15 o 20 minutos. Aumente la graduación del regulador. • Cámbielo por un cable de un régimen nominal adecuado (15 amperios). • Limpie el protector inferior de aislamiento.
Llamaradas	• Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada. • Acumulación de grasa.	• Recorte la grasa de la carne antes de cocinarla en la parrilla. • Regule (baje) la temperatura según sea necesario. • Limpie la parrilla.
La luz indicadora del regulador está APAGADA	• El ciclo del regulador está funcionando normalmente. • No hay electricidad. • Regulador defectuoso.	• Aumente la graduación de la perilla o espere que empiece el ciclo de la luz. • Lea la sección “La parrilla no calienta”. • Cambie el regulador o el elemento calefactor.
Fuego persistente, producido por la grasa	• La grasa queda atrapada por la acumulación de residuos de comida.	• Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Deje tapada la parrilla y deje que el fuego se consuma. Una vez que la parrilla se enfríe, limpie los protectores de aislamiento. **No eche agua sobre el fuego. Esto puede ocasionar lesiones.**